

CUISINE HOSPITALIERE « LE FORFELET » EHPAD DE CORCIEUX

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2020	36	Lundi	Mardi 1er	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	
	Semaine		Concombre bio Paleron de bœuf, PD Terre rôti et tomate provençale Fromage à tartiner Flamby	Salade de tomate Moules frites Tomme de Savoie Pastèque	Salade de carotte Rôti de veau purée et chou-fleur Kiri Banane	Mousse de foie Dos de colin, Boulgour, ratatouille St-nectaire Pain perdue, crème anglaise	
	37	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	
	Semaine	Macédoine, œuf dur Couscous St paulin Liégeois	Terrine de campagne Navarin d'agneau, petits pois carotte Kiri Flan	Concombre feta Omelette, duo de purée Munster Compote	Saucisson à l'ail Blanquette de dinde, brocolis, pâtes Gruyères Muffin myrtilles	Salade de carotte Cube de poisson sauce citronnée, épinard béchamel et pomme de terre château Fromage blanc sucré Fruit	
	38	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18	
	Semaine	Salade de museau Steak de veau, haricots verts, pomme noisette Chèvre Flamby	Salade de betterave Courgette farcies riz Gruyères Tarte aux pommes	Salade de carotte et chou blanc Paëlla Camembert Tiramisu	Salade de radis Pâtes à la bolognaise Tomme de Savoie Fruit de saison	Salade de tomate Filet de poisson meunière, riz, gratin de courgette Tartare Mousse	
	39	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	
	Semaine	Asperge vinaigrette Escalope de dinde à la crème Frites, chou romanesco Tomme blanche Yaourt	Aspic Tagliatelles aux fruits de mer Six de Savoie Gâteau yaourt	Chou-fleur vinaigrette Cordon bleu de soja Lentilles et carottes au jus Gruyères Mousse	Filet de maquereaux et beurre Emincé de volaille au curry Pomme noisette, haricots verts Brie Fruit de saison	Salade d'œuf Suprême de merlu sauce oseille Poêlée campagnarde St Paulin Clafoutis	
	Viande bovine d'origine européenne **PRODUITS LOCAUX						